

Eventi Giugno-Luglio 2019

Data	Evento
Martedì 4 Giugno	<p>Magnum del Mese</p> <p>Drappier Brut Nature Dosage Zero</p> <p>Fino ad esaurimento bottiglie € 10 calice di vino possibilità pranzo, aperitivo e cena</p> <p>I vigneti della Maison, di cui una parte coltivati BIO, sono situati intorno ad Urville, dove il Pinot Noir trova la sua massima espressione e permette di produrre champagne ricchi di aromi e molto eleganti. Solo vini di prima spremitura, bassissimo utilizzo di solforosa e decantazione naturale. La fermentazione alcolica dura circa due settimane a bassa temperatura. Non c'è alcuna filtrazione. Dopo l'imbottigliamento il vino viene affinato 36 mesi in bottiglia.</p>
Giovedì 13 Giugno	<p>Cena con il Produttore</p> <p>Laurent Lequart</p> <p>h. 18.30 – 22.30 € 10 calice più tapas € 50 degustazione e cena saldo anticipato e-shop</p> <p>Vigneron da diverse generazioni, la maison Lequart coltiva 10 ettari di vigna nel villaggio di Passy-Grigny, situato nel cuore della Valle della Marna. E' qui che prosperano i vitigni Chardonnay, Pinot Noir e soprattutto il Pinot Meunier.</p> <p>NOVITA': cena per un massimo di 10 persone allo stesso tavolo del produttore. Un momento conviviale per sapere qualcosa in più da chi vive l'esperienza champagne sul campo.</p> <p>La nostra cucina vi delizierà con un menù pensato ad hoc, un abbinamento di 4 vini e 4 portate.</p>
Martedì e Mercoledì 18/19 Giugno	<p>Degustazione Vel Satis</p> <p>Champagnata</p> <p>h. 19.30- 22.00 € 30 solo degustazione vini possibilità cena saldo anticipato</p> <p>Torna la manifestazione più attesa del Rossorubino: la superclassica Champagnata. 15 Champagne diversi per provare e confrontare le varie tipologie blanc de blancs, blanc de noirs, tradition e rosè.</p> <p>Per chi gradisse mangiare o stuzzicare, a latere le proposte della Cucina per il giusto abbinamento</p>
Giovedì 27 Giugno	<p>Gazzetta del Beone</p> <p>Lam' Brusca Sera: Notti Balsamiche</p> <p>h. 19.30 – 22.30 €20 degustazione obbligatoria la prenotazione e-shop</p> <p>Voglia di rosso anche in piena stagione estiva?</p> <p>Questa è la serata giusta per voi: 5 freschissimi vini accompagnati da 5 tapas.</p> <p>Una degustazione pensata per coloro che il vino rosso lo bevono anche d'estate e per tutti quelli che vorrebbero iniziare a farlo.</p> <p>Questa volta andiamo in Emilia.</p> <p>Il Lambrusco è il ritratto di questa regione: frizzante, vivace e conviviale, la dimostrazione evidente di quanto ogni vino sia profondamente legato al carattere del territorio.</p> <p>A breve il programma della serata.</p>

<p>Giovedì 4 Luglio</p>	<p>Magnum del Mese Lanson: Black Label Brut Fino ad esaurimento bottiglie € 8 calice di vino possibilità pranzo, aperitivo e cena Assemblato al 50% Pinot Noir, 35% Chardonnay e 15% Pinot Meunier, il Black Label è il simbolo dell'eleganza in Champagne. Equilibrato e completo, con note di frutta matura e agrumi si rivela persistente e fresco.</p>
<p>Mercoledì 10 Luglio</p>	<p>Speciale Bottiglie da Sogno Dom Perignon Vintage 2008 VS Bollinger Grande Année 2008 h. 11.30 – 22.30 € 25 due mezzi calici/ € 30 con tartina di caviale possibilità pranzo, aperitivo e cena e-shop Anno incredibile il 2008 per lo Champagne e, come tutte le annate eccezionali, ha avuto un andamento veramente difficile, con soltanto il mese di settembre a salvare l'annata all'ultimo momento, quasi inaspettatamente, ripetendo ancora una volta il '<i>miracolo champenois</i>'. Vinificato da uve Pinot Noir e Chardonnay (50 e 50 %), Dom Perignon regala al palato un vino teso e succoso, verticale e minerale con un finale lievemente agrumato. Bollinger si presenta elegante, agrumato e minerale, con spunti di biscotto e spezie. 71% Pinot Noir e 29% Chardonnay. Per chi gradisse in accompagnamento tartina con caviale Admiral.</p>
<p>Giovedì 18 Luglio</p>	<p>Degustazione Vel Satis Chardonnay dal Mondo h. 19.30 - 22.00 € 25 solo vini possibilità aperitivo e cena obbligatoria la prenotazione e-shop Dopo il successo di "Pinot Nero dal Mondo" è doveroso lasciare spazio anche all'altro vitigno protagonista in Borgogna: lo Chardonnay. Che più ancora di suo fratello, ben si adatta ovunque. 16 vini per scoprire le molteplici sfaccettature del bianco più amato da enofili ed enocuriosi, attraverso la degustazione di bottiglie provenienti da tutto il mondo.</p>
<p>Giovedì 25 Luglio</p>	<p>Degustazione Vel Satis Selezioniamo insieme i nuovi arrivi h. 19.00 – 22.00 € 15 solo vini possibilità di cenare All you can drink. 20 vini da assaggiare con noi</p>

GIORNI DI CHIUSURA PER FESTIVITA' O EXTRA:

**Lunedì 24 Giugno; da Sabato 10 Agosto a
Domenica 1 Settembre**

via Madama Cristina 21 Torino | 011.650.21.83
info@rossorubino.net | www.rossorubino.net